



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BİSKÜVİLİ PASTA

2 su bardağı kırık bisküvi
Yarım su bardağı pudra şekeri
100 gr tereyağı
2 yumurta
3-4 çorba kaşığı dövülmüş fındık veya ceviz

Bisküvileri sütte 5-10 dakika bekletilir. Bisküvi kırıntılarının yarısı kalıba yerleştirilir. Yağ ile şeker krem haline getirilir. Yumurta sarıları ilave edilir. Yumurta akları çırpılıp kar haline getirilir. Buna yumurta sarıları, şekerli yağ ve fındık ilave edip karıştırılır. Kalıba boşaltıp yayılır. Kalan bisküvi kırıkları üzerine konup bastırılır. Bir gece veya 4-5 saat buzlukta bekletilir.